

**Potagères:**

# Oignons : bien choisir les variétés en fonction du mode de culture

par François Haquin

Tous les jardiniers amateurs ou presque ont au moins une planche d'oignons. Et cette production est également très importante en maraîchage et en culture industrielle : sur 8.000 hectares environ, la France produit annuellement 150.000 tonnes d'oignons, ce qui ne représente d'ailleurs guère plus de la moitié des besoins du pays.

Contrairement à ce qui se passe pour la plupart des espèces potagères, les variétés d'oignons sont relativement peu nombreuses ; le choix paraît donc facile. Cependant, le rythme de développement de cette plante est complexe. Pour former un bulbe et ne pas monter à graines, chaque variété a en effet ses exigences particulières de longueur de jour et de température. En outre, les techniques de culture sont particulièrement variées.

Aussi, n'est-il pas inutile de faire le point sur les variétés existantes, en fonction de leur adaptation à ces différents modes de culture et aux diverses régions. Cette étude est destinée d'abord aux marchands grainiers, afin de les aider à mieux conseiller leur clientèle d'amateurs ; mais les précisions que nous apportons ici intéresseront aussi les fournisseurs des professionnels, ainsi que les maraîchers eux-mêmes.

Une enquête réalisée par le GNIS il y a quelques années, avait montré que les jardiniers confirmés cultivaient tous de l'oignon, alors que parmi les nouveaux jardiniers, un sur deux seulement en produisait (1).

En fait, l'oignon est une culture qui paraît facile pour ceux qui la connaissent, mais qui peut rebuter les néophytes, d'abord à cause de la diversité des types de production et des méthodes de culture. On peut, en effet, produire de l'oignon blanc à manger en frais, du petit oignon blanc à conserver au vinaigre ou des oignons de couleur (jaune ou rouge) à conserver. En outre, on peut semer à l'automne ou au printemps, semer en direct ou semer en pépinières pour repiquer ensuite ou encore produire à partir de bulbilles.

Quand on sait que chaque variété est plus ou moins bien adaptée aux différents modes de culture, et que cette

adaptation varie en fonction des régions, on comprend que le jardinier peu expérimenté - et même certains marchands grainiers - s'y perdent un peu !

Les professionnels eux-mêmes peuvent rencontrer bien des déboires, en particulier dans des conditions climatiques inhabituelles.

**L'oignon a besoin de jours longs pour former son bulbe**

Le producteur d'oignons, amateur ou professionnel, souhaite évidemment que **chaque plante forme un bulbe**.

Or, la tubérisation (ou **bulbaison**, comme on l'appelle), ne se réalise pas dans toutes les conditions : elle est conditionnée par le rythme des jours

et des nuits et plus précisément par la **longueur du jour**. La **bulbaison** de l'oignon ne se réalise que lorsque les jours atteignent une certaine longueur ; **l'oignon est une plante de jours longs**. Mais l'oignon est une plante qui se cultive du Niger à la Finlande : au Niger, les jours les plus longs sont d'environ 12 heures et en Finlande, ils atteignent 18 à 20 heures. Ainsi, une variété adaptée au rythme « jour-nuit » de la Finlande ne **tubérise** pas au Niger (2).

Nous avons pris là des exemples extrêmes ; mais cela est vrai aussi pour la France : une variété adaptée aux régions du nord de la Loire risque de ne pas **tubériser** dans le Midi.

Il faut ajouter à cela que la tubérisation est plus rapide si les plantes sont bien développées à la date où la longueur du jour leur permet de **tubériser**.

Par conséquent, si l'on utilise une variété mal adaptée à la longueur du jour de la région, ou si la culture est trop en retard, on risque de ne pas obtenir de tubérisation ou une tubérisation incomplète (voir dessin). Dans ce cas, la plante ne mûrit pas ; les feuilles restent vertes et dressées, comme celles d'un poireau.

(1) Voir notre enquête dans le n. 10 de *Semences et Progrès*, page 11.

(2) L'oignon est une culture pratiquée dans le monde entier : la surface mondiale est estimée à plus de 1,5 million d'hectares ; les principaux pays producteurs sont l'Inde, la Chine (plus de 200.000 ha chacun), la Turquie et le Brésil. La France, elle, ne cultive que 8.000 ha d'oignons.

## Le repos végétatif peut provoquer la montée à graines

L'oignon est normalement une plante bisannuelle : la première année, il forme son bulbe, et la deuxième, il fleurit et produit des graines. C'est l'action de la température pendant la période de repos, soit sur les plantes en terre (dans le cas de semis d'automne), soit sur les bulbes mis en conservation, qui « prépare » la future montée à graines. Une température de 8-10 degrés durant cette période de repos semble idéale pour préparer la montée, alors que les températures plus basses ou plus élevées ne permettent pas cette préparation. Et, si la plante a été « préparée », au printemps suivant, elle fleurit quelles que soient les conditions climatiques (3). Par ailleurs, cette « préparation » ne se fait que si la plante est suffisamment développée au moment où règne la température qui convient. Donc, si l'on sème trop tôt à l'automne ou si un début d'hiver trop clément accélère le développement des plantes, celles-ci risquent d'être vernalisées et donc de monter à graines au printemps suivant. Le même accident peut arriver avec les bulbilles : si on les laisse trop grossir à l'automne, elles risquent de monter à graines quand on les replantera au printemps.

Normalement, la montée à graines n'est à craindre que quand on sème à



La culture de l'oignon est relativement facile pourvu que l'on choisisse une variété bien adaptée aux conditions.

l'automne ou qu'on produit à partir de bulbilles. Les semis de printemps n'échappent pas à ce danger, si on cultive dans le Nord des variétés adaptées au Sud. Les types «Parme» ou «Espagnol», par exemple, peuvent monter à graines à 100 % si on les cultive au nord de la Loire en semis de printemps.

## L'oignon a besoin de chaleur pour mûrir

La température joue donc un rôle important dans le développement de l'oignon, en déterminant ou non la montée ; par ailleurs, certaines variétés sont sensibles au gel et ne peuvent donc être semées à l'automne en région gélive.

Mais la température a encore d'autres conséquences sur le développement des oignons. En effet, si la température est élevée au moment de la tubérisation, celle-ci peut se réaliser en jours un peu moins longs que ceux nécessaires à la variété cultivée en région plus froide.

Et, surtout, la **chaleur est nécessaire à la maturation de la plante.**

Après avoir commencé à tubériser, l'oignon grossit, puis son collet (la partie d'où partent les feuilles) se ramollit et les feuilles, encore vertes, se couchent sur le sol avant de jaunir ; à ce stade, l'oignon est mûr, et doit être récolté assez rapidement, pour éviter qu'il ne pourrisse.

Ce cycle de développement ne se réalise normalement que si la chaleur est suffisante, en rapport avec les besoins de la variété. Par exemple, une variété trop tardive cultivée en région froide risque ainsi de ne pas mûrir ; c'est le cas, en particulier, des types «Parme» ou «Espagnol» cultivés au nord de la Loire.

En outre, **durant** cette période de grossissement et de maturation, la plante a besoin de beaucoup d'eau : s'il fait chaud et sec à ce moment, la maturation s'en trouvera accélérée, mais le rendement sera réduit.



**A gauche**, un oignon qui a très mal tubérisé et mûri : son collet est resté épais et ses feuilles ne sont pas tombées ; il se conservera en outre très mal. **A droite**, au contraire, un oignon qui a eu un cycle végétatif normal.



## Attention à la qualité de la semence d'oignon

Tout le monde sait que la semence d'oignon se conserve mal et qu'elle perd rapidement son pouvoir germinatif.

Cet inconvénient est d'autant plus gênant qu'on sème souvent l'oignon au printemps, tôt en saison et donc dans des conditions difficiles. De ce fait, il est risqué pour le jardinier amateur de conserver de la semence d'oignon d'une année sur l'autre. Le marchand grainier lui-même a intérêt à ne **conserver** que le minimum de stock de semences de cette espèce.

En outre, il est évidemment préférable pour l'utilisateur de s'approvisionner chez un revendeur sérieux, qui, lui-même, achète chez de bons fournisseurs.

À côté de cette question concernant la faculté germinative, il faut savoir aussi que les semences d'oignons peuvent poser des problèmes de **pureté variétale**. Quand on sait à quel point il est important d'utiliser des variétés adaptées à la région de culture et à la date de semis, on comprend les graves inconvénients de semences constituées de mélanges de variétés, ou de semences vendues sous un nom différent de celui de la variété à laquelle elles appartiennent : certaines montées à graines excessives, dans les jardins amateurs, peuvent s'expliquer par de mauvaises qualités de semences.

Une raison de plus, donc, pour s'approvisionner chez les fournisseurs sérieux.

## Les variétés se conservent plus ou moins bien

Autre caractéristique très variable des oignons, leur aptitude à la conservation, qui dépend aussi beaucoup des variétés.

Une fois récolté, le bulbe d'oignon voit sa conservation plus ou moins limitée par deux phénomènes : la reprise de végétation et la pourriture.

La reprise de végétation se déclenche quand la période de **dormance** est terminée ; or, la durée de la dormance est liée aux conditions de culture, de récolte et de séchage, mais surtout à la variété.

(3) Pour que la floraison ait lieu, il faut quand même une température minimale ; mais celle-ci est pratiquement toujours atteinte.

Quant à la pourriture, elle est due aux champignons parasites, principalement le botrytis et le mildiou : là aussi, les variétés sont plus ou moins sensibles. On sait, en outre, que les oignons trop tardifs, qui ont du mal à mûrir, se conservent moins bien, à la fois parce qu'ils n'ont pas atteint complètement l'état de dormance et aussi parce que les collets n'ayant pas séchés suffisamment et n'étant pas devenus assez fins, favorisent l'entrée des parasites.

Il faut noter, enfin, qu'il y a une relation assez nette (mais pas parfaite) entre la teneur en matière sèche des oignons et leur aptitude à la conservation.

Des bulbes ayant une teneur élevée en matière sèche (15% environ) se conservent mieux que des bulbes ayant une teneur de 8 ou 10%.

D'une façon générale, en fonction de tous ces éléments, certaines variétés ne se conservent pas du tout (les oignons blancs par exemple), alors que d'autres se conservent plusieurs mois, même si la température de conservation n'est pas la plus favorable.

### Des facteurs qui s'entremêlent !

Longueur de jour, sensibilité à la montée à graines, besoins en chaleur,

aptitude à la conservation, autant d'éléments liés à la physiologie de la plante et dont il faut tenir compte quand on choisit une variété d'oignon.

Cela est donc plus complexe que certains pourraient le penser. Quelques exemples concrets peuvent illustrer cette difficulté.

Par exemple, si l'on cultive dans le Nord une variété destinée au Midi, elle va rencontrer la longueur de jour favorable à sa bulbaison plus tôt que les variétés adaptées au Nord ; elle va donc former son bulbe plus tôt, mais elle ne mûrira pas forcément plus tôt, car elle risque de manquer de chaleur.

Autre exemple, dans un essai réalisé à l'INRA de Versailles, un décalage de

## Sélection : la France a quelques handicaps qu'elle doit pouvoir surmonter

Les deux tableaux présentés dans cet article montrent que la plupart des variétés d'oignons figurant au Catalogue français sont anciennes, voire très anciennes, puisque beaucoup existaient avant 1952, année de création de ce Catalogue.

L'oignon est pourtant une culture importante, tant pour les producteurs professionnels que pour les jardiniers amateurs.

N'intéresserait-elle donc pas les sélectionneurs français ?

En fait, comme les aptitudes de cette plante sont très liées aux conditions de climat et de dates de semis. Il y a quelques dizaines d'années encore, chaque région française avait sa propre sélection, bien adaptée à la longueur de jour et à la technique traditionnelle de production locale. Pendant longtemps donc, les «sélectionneurs», eux-mêmes «locaux», se sont contentés de maintenir égales à elles-mêmes les populations, ce qui demande d'ailleurs pas mal de précautions ; quant aux grandes maisons de semences, leur rôle s'est longtemps limité à introduire en France des variétés étrangères et à les maintenir ; ce n'est qu'au début des années 60 qu'elles ont réellement commencé à créer des variétés nouvelles.

Comme l'oignon est une plante allogame (à fécondation croisée), ses variétés traditionnelles sont des populations, plus ou moins hétérogènes. Pour améliorer une variété, on peut certes sélectionner les meilleures plantes au sein d'une population ; mais cette espèce est très sensible à la consanguinité, et on risque ainsi des pertes de vigueur, donc des baisses de productivité.

En outre, pour qu'une variété nouvel-

le soit inscriptible au Catalogue, il faut qu'on puisse la distinguer de la population d'origine, par des critères objectifs et stables, ce qui est également difficile.

Ainsi, les grandes maisons ont-elles surtout amélioré les anciennes variétés, sans que celles-ci changent de nom ; il y a donc eu un réel progrès génétique même si les variétés du Catalogue paraissent très anciennes.

Ces progrès se sont souvent concrétisés par la création de races, sortes de sous-variétés améliorées chacune par une maison, au sein d'une variété plus hétérogène.

Cependant, de gros progrès paraissent encore possibles, avec deux méthodes de travail, d'ailleurs complémentaires, l'enrichissement des populations par la sélection récurrente (1) et la création d'hybrides F1 (voir autre encadré).

Les sélectionneurs français se sont maintenant attelés à cette tâche, notamment au sein de l'ACVPP (Association des créateurs de variétés potagères et florales) qui, en oignons, regroupe Caillard, Clause, Gautier, Tézier et Vilmorin, travaillant avec l'INRA.

La France semble avoir quelques handicaps dans ce domaine ; d'abord parce qu'elle s'est lancée dans ce travail avec une dizaine d'années de retard sur ses concurrents néerlandais ; et aussi, peut-être, parce qu'elle ne dispose pas de bonnes populations traditionnelles desquelles on puisse tirer directement de bonnes variétés améliorées. La variété de base la plus importante, en France, le «Paille des Vertus», est très rustique et bien adapté à la plupart des régions françaises, mais a le gros défaut d'être

plat ; et tout ce qu'on peut tirer de cette population est trop plat. Les Néerlandais, au contraire, ont eu à leur disposition le «Rijnburger», moins rustique, mais beaucoup plus rond, duquel ils ont pu tirer la plupart de leurs variétés améliorées et de leurs hybrides F1.

Enfin, il semble que la diversité des régions de culture de l'oignon, en France soit plutôt un handicap. Il paraît en effet un peu illusoire de vouloir faire des variétés «passe-partout», mais alors, chaque région ne représente souvent qu'un marché assez modeste, qui ne justifie pas la mise au point de variétés spécialement adaptées. Evidemment, les conditions climatiques des Pays-Bas sont beaucoup plus homogènes.

Quoi qu'il en soit, il est impératif pour la France de poursuivre et même d'intensifier ses efforts en sélection de l'oignon. La production française d'oignon est en effet insuffisante, ce qui nécessite d'importer chaque année près de la moitié de la consommation nationale. Le coût de ce déficit, pour la balance commerciale, dépasse actuellement les 100 millions de francs et va encore en s'aggravant. Comme pour beaucoup d'autres espèces, cette situation peut s'améliorer par une meilleure maîtrise des techniques de production et par le développement de la mécanisation ; mais le véritable redressement viendra essentiellement de la génétique.

(1) Très schématiquement, la sélection récurrente consiste à améliorer une population, en y introduisant, par cycles successifs, des caractères nouveaux et utiles. On augmente ainsi, la fréquence des caractères favorables dans la population, qui sert ensuite de point de départ à la création de variétés.

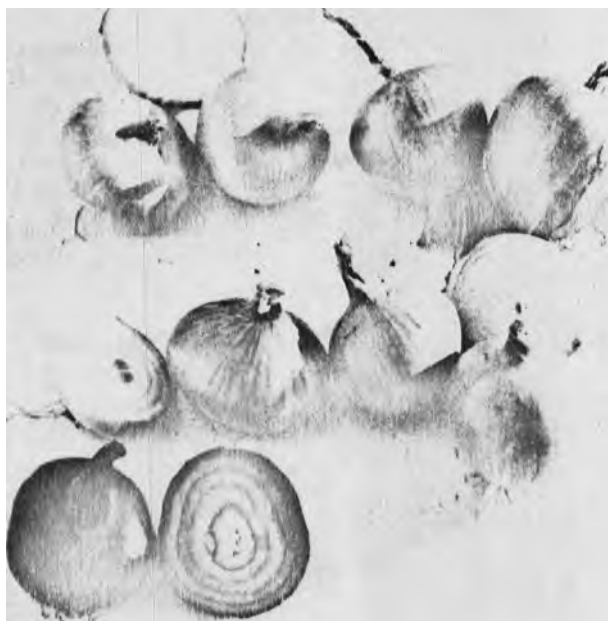
semis de 3 semaines (27 mars et 17 avril) a entraîné un retard de maturation de 15 jours, ce qui est normal, mais aussi une baisse de rendement de 33% : en effet, les plantes semées le 17 avril n'étaient pas assez développées quand est arrivée la période favorable à la bulbaison et ensuite, la chaleur les a fait mûrir **trop vite**.

En 1979-80, de très nombreux producteurs professionnels ont subi des échecs avec leurs cultures d'oignon ; à Brétigny-sur-Orge (Ets Clause), les semis d'automne avaient été réalisés à trois dates différentes :

- les semis du 16 août ont monté à graines à 100% ;
- les semis du 23 août ont donné de très forts pourcentages de montées à graines, les plantes non montées produisant de très beaux bulbes ;
- les semis du 4 septembre ont donné peu de montées à graines, mais de petits bulbes.

Tout cela s'explique bien compte tenu des conditions climatiques de cette période.

Les semis réalisés avant le 1er septembre ont levé vite grâce à l'humidité



En haut à gauche, on reconnaît le type « Paille des vertus », à bulbe aplati et à chair blanche ; à côté figure le type « Doré de Parme », avec sa forme typique « en toupie ». Au centre de la photo, du côté gauche, c'est le « Rouge pâle de Niort » dont la peau et la chair sont légèrement

colorées ; à droite, le type *Rijnsburger*, de forme presque ronde, qui constitue une grande partie des cultures industrielles en France et aux Pays-Bas.

Enfin, en bas, le type « de Brunswick à peau et à chair très colorées ».

du sol ; ensuite, l'automne et les mois de janvier-février, avec des températures douces, ont été très poussants, ce qui a entraîné ensuite la montée à graines.

Quant aux semis réalisés après le 1er septembre, leur levée a été retardée par la sécheresse. Ces oignons n'ont guère poussé durant l'hiver et se trouvaient donc trop petits pour subir la préparation à la montée à graines ; mais le retard du départ n'a pu être rattrapé, la tubérisation a été réduite et la période de maturation est arrivée avant que les oignons aient suffisamment grossi.

Cette année-là, la date de semis optimum se situait en fait entre le 23 août et le 4 septembre : un créneau bien étroit !

### D'autres caractéristiques encore

Ces précisions concernant le rythme de développement des variétés d'oignon nécessitent donc de faire son choix en fonction :

- de la région de culture
- de la date de semis
- de la technique de culture
- de la durée pendant laquelle on souhaite conserver la récolte.

Bien sûr, d'autres éléments peuvent entrer en ligne de compte :

- **la précocité** : elle intervient évidemment dans tout ce qui concerne le rythme de développement, évoqué plus haut. Mais, pour une même région et un même mode de culture, on peut disposer de variétés de précocités différentes, ce qui permet d'étaler la production ; cela est particulièrement intéressant pour les oignons blancs à consommer en frais.

- **la forme et la grosseur des bulbes** : certaines variétés donnent des oignons bien ronds, alors que d'autres en donnent des aplatis ; cela n'a pas une très grosse importance pour le

### Une culture nouvelle : l'oignon japonais

On les appelle « japonais » (ou oignons de **jours courts**.) parce que le Japon est spécialisé dans ce type de production et que beaucoup de variétés utilisées en Europe sont d'origine japonaise.

Il s'agit d'oignons jaunes dont le cycle de végétation est différent de celui des variétés jaunes traditionnelles ; en effet, ils sont aptes à bulber en jours courts ; on les sème donc à l'automne, pour les récolter en mai et juin. Ce type d'oignon a le gros avantage de produire au moment où les stocks d'oignons de la récolte précédente sont épuisés, et avant la nouvelle récolte des oignons de couleur traditionnellement cultivés en France : c'est justement à cette période que la France doit importer de très gros tonnages d'oignons.

La culture a déjà été testée en Bretagne, dans la vallée de la Loire et surtout dans le Sud-Est. Elle est relativement risquée. La semence est chère, la culture occupe le sol pendant longtemps, elle doit subir les intempéries de l'hiver (froid et humidité), alors que les variétés existant actuellement sont assez sensibles au gel.

Les désherbages chimiques (en culture industrielle) sont délicats. Par ailleurs, il n'est pas facile de trouver la

date de semis optimum : trop tôt, on risque la montée à graines et trop tard, il y a perte de rendement. Enfin, la récolte se fait à une période où le beau temps n'est pas garanti, surtout au nord de la Loire.

Il n'y a pas de variétés de ce type au Catalogue français. Celles qu'on utilise en France (populations et hybrides **F1**) sont d'origine japonaise (**Sen-shyn Yellow** est la plus connue), néerlandaise (**Mayon**, vendue en France par Caillard) ou britannique, les semenciers anglais ayant travaillé avant nous ce type d'oignons, à partir de variétés japonaises.

Malgré les difficultés évoquées plus haut, cette production peut être financièrement intéressante pour ceux qui maîtrisent bien la technique de culture. En France, elle se développe surtout dans le Sud-Est ; elle pourrait, semble-t-il, réussir plus au Nord, puisque les Anglais la pratiquent avec un certain succès, à partir des mêmes variétés.

Il semble donc que cette production pourrait intéresser les maraîchers de ceinture, et même les jardiniers amateurs. A notre connaissance cependant, il n'y a pas encore de variétés de ce type dans les gammes **amateurs** proposées par les maisons de semences.

jardinier amateur, encore qu'il y ait plus à manger » sur un bulbe rond que sur un plat. En tout cas, la forme ronde est recherchée pour les oignons de vente ; les ronds sont en effet plus productifs et se récoltent plus facilement à la machine.

- **la couleur de la peau et de la chair** : outre les oignons blancs, à consommer en frais, on trouve des oignons jaunes et des oignons rouges ou rosés, que l'on cultive pour la conservation. Pour les oignons de vente, l'essentiel de la production est faite en variété à peau jaune et chair blanche.

Les producteurs professionnels attachent une grande importance à la tonalité de la couleur jaune des écailles (plus ou moins cuivrée, etc), ainsi qu'à la façon dont elles adhèrent au bulbe.

Quant au choix des amateurs, entre les jaunes à chair blanche et les rouges ou rosés à chair colorée, ce n'est qu'une question personnelle. A noter que la **saveur** plus ou moins douce ou forte est liée à la variété et aux conditions de culture, beaucoup plus qu'à la couleur de la peau ou de la chair.

- **la teneur en matière sèche** a une influence à la fois sur le goût de roignon. At sur son **aptitude à la conservation**.

Des oignons très pauvres en matière sèche peuvent paraître mous et donc d'assez médiocre qualité gustative ; en outre, ils se conservent mal.

Mais des oignons très riches en matière sèche (15% et plus), s'ils se conservent mieux, peuvent également sembler trop durs et donc peu agréables à consommer. Certaines variétés donnant des oignons de 13-14% de matière sèche peuvent se conserver aussi bien et même mieux que certaines variétés à 15-16%.

- **la qualité gustative** est donc une caractéristique délicate à juger ; elle est liée pour une bonne part à la variété, notamment à la teneur en matière sèche et aussi en essences gustatives. Le choix dépendra aussi de l'usage que l'on veut faire des oignons : pour la consommation en brochettes ou pour la charcuterie par exemple, on recherche des oignons très doux, qui ne piquent pas, alors que pour des cuissons prolongées, on préfère des oignons ayant plus d'arôme.

### Les oignons blancs : pour consommer dès la récolte

L'oignon blanc se sème surtout à l'automne ; on le récolte de mai à juin, dès que les bulbes commencent à grossir, pour les consommer aussitôt. On peut le semer directement en pla-

## Hybrides F1 : leur percée est plus lente que pour les autres espèces

Les généticiens ayant trouvé chez l'oignon des stérilités mâles, il est donc possible de créer des variétés hybrides F1 d'oignons, ce que les sélectionneurs ont fait depuis une bonne dizaine d'années, d'abord aux USA, puis aux Pays-Bas, et plus tard encore en France.

L'oignon étant une espèce à fécondation croisée, la création d'hybrides permet de gagner sensiblement en homogénéité, sans perte de vigueur due à la consanguinité, puisqu'au contraire on bénéficie de la vigueur hybride.

On sait, que dans la plupart des espèces potagères, les avantages des hybrides sont tellement nets que ceux-ci ont rapidement supplanté les variétés traditionnelles ; en oignon, ce n'est pas encore le cas. Même sur le marché professionnel, les deux types de variétés continuent à cohabiter ; aux Pays-Bas par exemple, parmi les quatre premières variétés vendues, il y a trois populations et un seul hybride (Hygro) (1).

Pour quelles raisons les hybrides F1 d'oignon ne sont-ils qu'un demi-succès ?

En fait, il semble qu'en oignon, la vigueur hybride n'ait pas une action très nette sur le rendement ; cela tient sans doute à la diversité des facteurs qui conditionnent le rendement. En revanche, l'utilisation des hybrides F1 permet aux sélectionneurs de travailler plus rationnellement et plus vite : il est plus facile d'introduire des caractères intéressants dans un hybride que dans une population.

En fait, comme l'oignon est une plante dont les variétés doivent être bien adaptées aux régions et au mode de culture pour chaque « créneau » d'utilisation, ce sont tantôt des hybrides, tantôt des populations qui sont les plus intéressantes. Mais il n'est pas exclu que, petit à petit les sélectionneurs arrivent à trouver des hybrides supérieurs aux populations pour tous les créneaux.

Actuellement, une dizaine d'hybrides créés par les maisons françaises figurent au Catalogue officiel ; et il semble que cette liste va s'allonger assez rapidement. Pour les **jardiniers amateurs**, les maisons de semences françaises ne proposent actuellement que très peu d'hybrides F1 d'oignons. Il semble cependant que les hybrides F1, d'une façon très générale, apportent un net progrès de vi-

gueur au départ, ce qui est très intéressant dans la mesure où les semis d'oignons sont souvent difficiles à réussir.

En outre, comme nous l'avons vu, la technique des hybrides F1 permet d'introduire plus vite des caractères intéressants ; c'est ainsi que les hybrides Vilmorin ont été tout particulièrement travaillés sur la **conservation**. Ils n'apportent sans doute pas de nets gains de rendement à la récolte, par contre, le rendement disponible en mars-avril (après plusieurs mois de conservation) est, lui, nettement augmenté.

Dernier point, encore un peu contreversé, celui de la **rusticité**. On avait pu craindre, en effet, que, du fait de leur homogénéité, les hybrides soient moins rustiques, moins souples d'emploi que les populations. Et il est vrai que le risque de perte de rusticité est tout à fait réel. Mais il semble vrai également que des combinaisons judicieuses de parents permettent d'obtenir des hybrides pratiquement aussi souples que les populations les plus rustiques.

Actuellement, en France, seul **Vilmorin** propose des hybrides d'oignons sur le marché amateur (Ambros et Hyduro), et Tézier devrait se placer sur ce marché dans les deux ans qui viennent.

Ambros est une création Vilmorin ; c'est un oignon jaune doré, presque sphérique, de grosseur moyenne et très riche en matière sèche ; il se conserve donc bien, jusqu'en mai sans problème. Il peut être semé au printemps dans toutes les régions françaises. Quant à Hyduro, il s'agit d'une variété hollandaise, à bulbe rond, également très riche en matière sèche et de très bonne conservation. Il peut se semer au printemps en toutes régions.

Outre la difficulté de la sélection, il faut signaler que la production de semences d'hybrides F1 d'oignon est assez délicate à réussir, ce qui rend la semence chère et ralentit quelque peu le lancement des variétés.

(1) Cette situation démontre bien que les hybrides F1 n'éliminent du marché les variétés traditionnelles que s'ils sont supérieurs à ces variétés. Le cas de l'oignon est une preuve concrète de l'erreur de jugement commise par ceux qui accusent les **semenciers** de ne créer des hybrides que dans le but de s'approprier la totalité d'un marché.

ce, de la mi-août à la mi-septembre, selon les régions et les variétés ; on peut aussi semer en pépinières et repiquer ensuite, généralement en octobre et quelquefois en février.

L'oignon blanc peut aussi être semé au printemps, ce qui se pratique surtout dans le Midi ; on sème alors de fin février à avril pour récolter de juillet à août.

Toutes les variétés donnent des bulbes aplatis et qui se conservent mal. Le choix des variétés se fait donc surtout sur la résistance au gel et sur la précocité.

Au nord de la Loire, il est très risqué de semer à l'automne les variétés sensibles au gel. Dans ces régions, en semis d'automne, on se limitera donc aux variétés résistantes au gel, avec la possibilité d'étaler la production en choisissant des variétés de précocités différentes.

Dans le Midi, en semis d'automne, les variétés sont pratiquement toutes utilisables ; là aussi, on dispose d'une

gamme de précocité pour étaler la production.

En semis de printemps, qui se pratique surtout dans le Midi, les variétés les plus précoces ne sont guère intéressantes, car elles risquent de mûrir trop vite et donc de donner des bulbes trop petits. A noter que certaines de ces variétés s'utilisent pour la production de petits oignons à confire (conservation dans le vinaigre) (voir encadré). Les principales caractéristiques et utilisations des variétés d'oignons blancs sont données dans le tableau ci-dessous.

### Les oignons de couleur pour la conservation

Les oignons à conserver sont, soit à peau jaune et chair blanche, soit à peau rouge (ou rosée) et à chair plus ou moins colorée.

Ces deux types d'oignons se cultivent de la même façon et le choix de l'un



La culture par bulbille est de loin la plus facile pour le jardinier amateur. Mais, pour éviter des accidents de montée à graines, il faut choisir de petites bulbilles, et les acheter chez un fournisseur sérieux.

## Variétés d'oignons blancs

Variétés (et année d'inscription)	Couleur et forme	Grosueur du bulbe	Précocité	Résistance au gel	Conservation	Utilisations	
<b>De Barletta</b> (52)	peau blanche, chair blanche et forme aplatie	assez petit	demi-précoce	sensible	ne se consERVE	bulbe assez arrondi surtout pour semis d'automne dans le Midi ; peut aussi se semer au printemps ; s'utilise pour oignon à confire	
<b>De la reine</b> (52)		moyen	demi-précoce	assez sensible		surtout pour semis d'automne en régions à hivers doux.	
De <b>Malakoff</b> (52) (obtention Clause)		assez petit	précoce	résistant		pour semis d'automne en toutes régions.	
<b>De Paris</b> (52)		assez gros	demi-tardif	résistant		pour semis d'automne en toutes régions : un des plus productifs ; peut aussi se semer au printemps.	
<b>De Pompéi</b> (52) race: extra hâtif (Tézier)		moyen	précoce	sensible		surtout pour semis d'automne dans le Midi ; s'utilise pour oignons à confire.	
<b>De Vaugirard</b> (52)		moyen	demi-précoce	résistant		pour semis d'automne en toutes régions ; peut aussi se semer au printemps.	
<b>Extra hâtif parisien</b> (52)		assez petit	très précoce	résistant		A consommer dès la récolte	pour semis d'automne en toutes régions le plus hâtif des oignons blancs qui ne gèle pas.
<b>Gros</b> (1) (52) race: Lisbonne (Tézier)		gros	très tardif	sensible			presque rond, à chair très tendre et peu serrée ; pour semis d'automne dans le Sud.
Gros <b>plat d'Italie</b> (52) (obtention Tézier)		assez gros	—	sensible			pour semis d'automne dans le Midi.
<b>Premier</b> (52) race: Aviv (Caillard)		assez petit	très précoce	sensible			le plus hâtif des oignons blancs ; mais ne peut s'utiliser à l'automne que dans le Midi ; s'utilise aussi pour oignons à confire.
<b>Printanier parisien</b> (52) (obtention Vilmorin)	assez petit	assez précoce	résistant		surtout pour semis d'automne en toutes régions ; peut aussi se semer au printemps ; s'utilise pour oignons à confire.		

Toutes ces variétés sont anciennes et existaient avant la création au Catalogue officiel (en 1952)

(1) Dans ce type de gros oignon blanc tardif, clause commercialisée la variété Blanc de juin » race **Elody**, résistante au froid et à la montée, et qui peut être semée à l'automne en toutes régions.

## Variétés d'oignons colorés

Variétés (et année d'inscription) (1)	Peau	Chair	Forme	Précocité	Teneur en matière sèche	Conservation	Utilisations
<b>De Brunswick Rouge foncé</b> (52)	rouge très intense	violacée	rond aplati	tardive	forte	excellente	variété de demi-saison à semer au printemps en toutes régions (surtout au Nord)
<b>De Florence = Simiane</b> (CEE)	rouge	rosée à saveur douce rappelant l'échalote	allongé peu renflé	—	faible	<b>faible</b>	à récolter avant maturité, au fur et à mesure de la consommation, pour accompagner les crudités. A semer fin août pour consommer de mai à juillet. et en mars pour consommer d'août à novembre. Peut se cultiver en toutes régions.
<b>De Huy</b> (52)	rouge pâle	rougeâtre	aplatis assez épais à fond plat	très tardive	forte	moyenne à bonne	cultivé surtout en Bretagne. Type voisin du « Rosé de Roscoff », oignon « de luxe » très bien adapté à cette région.
<b>De Mazères = De Toulouse</b> (52)	jaune cuivrée à rougeâtre	blanche	rond	tardive	moyenne	excellente	uniquement pour le Sud (région de Toulouse surtout) en semis de printemps ; gros rendement.
<b>De Moissac</b> (52) obtention Clause)	jaune	blanche très douce	aplatis	assez précoce	faible à moyenne		semis d'automne; peut aussi se semer au printemps.
<b>De Mulhouse type Auxonne 152)</b>	ocre brun clair	blanche	rond à ovoïde allongé	assez tardive	forte	moyenne à bonne	à semer au printemps surtout au nord de la Loire. S'utilise pour la production de bulbillles à replanter (bulbillles allongées).
<b>De Mulhouse type Sélestat</b> (52)	ocre brun clair	blanche	aplatis à très aplatis	assez tardive	forte	moyenne à bonne	à semer au printemps surtout au nord de la Loire. S'utilise pour la production de bulbillles à replanter (bulbillles rondes).
<b>Espagnol = Valencia</b> (52) race Gador (Clause)	jaune cuivrée épaisse	blanche et douce	gros et rond	moyenne à tardive	faible	variable selon l'origine des semences	ne mûrit pas au nord de la Loire. A semer au printemps dans le Sud.
<b>Géant de Zittau</b> (52)	jaune	blanche	aplatis à fond plat	moyenne	moyenne à forte	bonne	peu cultivé.
<b>Jaune des Cévennes</b> (78) (obtention Gautier)	jaune paille peu épaisse	blanche et douce	aplatis	tardive	faible	moyenne à bonne	pour semis d'automne dans le Sud.
<b>Jaune doré de Parme</b> (CEE)	jaune cuivrée	—	plat épais	—	assez forte	très bonne	pour le Sud en semis de printemps. Variété de base en Italie.
<b>Mador</b> (74) (obtention Caillard)	jaune cuivrée	blanche	aplatis assez épais	—	très forte	excellente	pour le Nord en semis de printemps. <b>Type au vertus</b>
<b>Paille des Vertus</b> (52)	jaune paille	blanche	très aplatis à fond plat et creux	<b>tardive</b>	moyenne à forte	très bonne	rustique; <b>variété</b> la plus <b>cultivée</b> par les amateurs pour semis de printemps à peu près dans toute la France. Vient mieux dans le Nord.
<b>Rouge d'Italie = Gros plat</b> (52) (obtention Clause)	rouge	rouge, douce peu serrée	plat large	—	faible	faible	pour le Sud ; peu cultivé.
<b>Rouge pâle de Niort</b> (52)	rose pâle	blanche ou rosée	aplatis	moyenne	moyenne à forte	moyenne	surtout cultivé dans l'Ouest, en semis d'automne, pour récolte après les oignons blancs. Peut aussi se semer au printemps.
<b>Rijnsburger</b> (CEE) races: Heldis (Clause). Tezier, Jumbo et Gustado (Caillard)	jaune cuivrée	blanche et ferme	rond légèrement allongé	tardive	<b>moyenne</b>	<b>bonne</b>	ne mûrit pas dans le Sud ; à semer au printemps dans le Centre et le Nord ; gros rendement ; variété de professionnels (risque de mal mûrir). Variété de base aux Pays-Bas.
<b>Sturon</b> (CEE)	jaune cuivrée	blanche	rond très légèrement aplatis	moyenne	forte	moyenne à bonne	amélioration néerlandaise du Mulhouse type Auxonne; importé sous forme de bulbillles.
<b>Valenciana temprana - Hâtif de Valence</b> (52)	jaune clair	blanche douce (pour brochettes)	rond	précoce	faible	moyenne (un ou deux mois)	crainit le gel ; à semer à l'automne dans le Midi ou en mars ailleurs, pour récolter après les blancs et avant les oignons de conservation.

(11) Beaucoup de ces variétés sont plus anciennes que le Catalogue officiel créé en 1952.

Cette liste comporte les variétés du Catalogue français, ainsi que quelques variétés ne figurant pas au Catalogue français, mais inscrites au Catalogue européen et assez couramment cultivées en France. marquées (CEE).

Ne figurent dans ce tableau ni les variétés hybrides F1, ni les variétés de jours courts (types Japonais). Pour ces deux types de variétés, voir nos encadres.

## Des petits oignons à confire

Une production assez particulière, que l'on pratique surtout pour l'industrie, mais aussi dans les jardins particuliers, est celle des petits oignons que l'on récolte en vert M pour les conserver dans le vinaigre.

• **En culture industrielle,** on n'emploie pour cette production, que des variétés d'oignons blancs, cultivés spécialement pour cela : essentiellement De Barletta, De Paris, De Pompéi, Premier et Printanier parisien.

De Pompéi s'utilise beaucoup aux Pays-Bas, où il donne des rendements nets atteignant 30 à 50 tonnes par hectare. A noter que le Barletta semble être un de ceux qui s'équipe le plus facilement, sans laisser de trace de collet.

En règle générale, on sème en avril-mai, à très forte densité (125 à 180 kg de semences à l'hectare), sur rangs larges et en enterrant la graine assez profondément (6-8 cm) pour que les oignons restent bien blancs.

• **Dans les jardins amateurs, certains** récoltent leurs petits oignons à confire en éclaircissant les cultures d'oignons de conservation ; dans ce cas, on utilise souvent le type Mulhouse (semé et non pas planté en bulbille !) ou le Jaune paille des Vertus, bien que ce soit des oignons jaunes. Mais cette méthode n'est pas recommandée car, dès qu'ils ont commencé à tubériser, les oignons se gênent les uns les autres, et il est déjà bien tard pour éclaircir.

Les jardiniers ont donc tout intérêt à utiliser la même méthode qu'en culture industrielle ; avec les mêmes variétés, on sème alors 2 à 3 grammes de semences par mètre de rangs, les graines n'étant pas alignées, mais dispersées sur une largeur de 5 à 10 cm. Chaque rang large est espacé de son voisin d'environ 20 cm. Il est, enfin, indispensable de semer profondément (à 6-8 cm), pour que les petits oignons restent bien blancs.

ou l'autre est surtout une affaire de goût personnel.

Dans le Midi et les autres régions à climat doux (le Centre-Ouest), ces oignons peuvent se semer à l'automne.

Ailleurs, on ne les sème qu'au printemps ; bien sûr, certaines variétés peuvent aussi être semées au printemps dans le Midi.

Pour ces types d'oignons, on ne pratique guère le repiquage. Par contre, on peut les produire en plantant des bulbilles (voir encadré). Le choix des variétés doit en premier lieu tenir compte de la région de culture et de l'époque de semis. Ensuite, on choisit en fonction de ce que l'on veut faire de la récolte :

- consommation rapide ou conservation pour l'hiver ;
- utilisation pour plats cuisinés ou pour accompagner des crudités ;
- chair plus ou moins douce ou plus ou moins forte.

On peut, bien sûr, tenir compte aussi de la précocité (pour échelonner la production).

Le tableau précédent résume les principales caractéristiques des variétés les plus courantes.

## Choisir des bulbilles de bonne qualité

Pour récolter des oignons, le jardinier amateur a le choix entre trois méthodes de culture :

- semer des graines
- repiquer du plant frais acheté ou issu de son semis
- planter des bulbilles.

Ceux-ci se plantent au printemps et cette méthode de production, le plus souvent pratiquée par les amateurs, est certainement la plus simple et la plus sûre, à condition d'utiliser des bulbilles de bonne qualité.

A partir de bulbilles, on obtient des oignons de gros calibre plus tôt en saison que les oignons semés au printemps ; mais ces oignons produits à partir de bulbilles se conservent en général moins bien que les oignons de semis.

On obtient les bulbilles à partir de semis de fin d'été ; la technique de production de ces bulbilles est délicate, car il faut obtenir un début de formation du bulbe avant le froid, mais il ne faut pas non plus semer trop tôt, pour éviter que les plantes montent à graines au printemps. Cette production de bulbilles est donc une affaire de spécialiste et les marchands grainiers ont tout intérêt à s'approvisionner chez les fournisseurs réputés ; ce

n'est vraiment pas le genre d'article à n'acheter qu'en fonction du prix ! En outre, il faut s'approvisionner tôt en saison, pour éviter de recevoir les « fonds de tiroir ».

Quant aux jardiniers amateurs, ils n'ont guère intérêt à produire eux-mêmes leurs bulbilles ; mieux vaut les acheter chez les marchands grainiers sérieux. Quand on s'aperçoit que les semis de printemps sont ratés, il est encore temps de planter des bulbilles ; mais il est souvent trop tard pour acheter des bulbilles de bonne qualité.

Précisons, par ailleurs, que les petites bulbilles sont préférables aux grosses : avec elles, on risque moins la montée à graines. Du point de vue variétés, cette production se fait essentiellement avec l'oignon de Mulhouse :

- le type Sélestat, qui donne des bulbes aplatis ; ses bulbilles sont au

contraire rondes

- le type Auxonne, qui donne des bulbes presque ronds ; ses bulbilles sont allongées.

Il faut donc bien se souvenir que la forme des oignons qu'on va récolter est différente de celle des bulbilles qu'on plante.

Par ailleurs, on utilise également en France le type Sturon qui n'est pas inscrit au Catalogue français, mais qui figure au Catalogue européen.

C'est une sélection qui a été faite aux Pays-Bas, dans l'oignon de Mulhouse, type Auxonne. Il donne des bulbes ronds. Dans la région d'Auxonne, en Côte-d'Or, les maraîchers ont largement remplacé l'oignon de Mulhouse type Auxonne par le Sturon.

On utilise aussi, pour cette production, la variété Stuttgart ; certains particuliers produisent eux-mêmes leurs bulbilles avec le Jaune paille des Vertus ou le Rouge de Brunswick.

Enfin, il faut rappeler qu'il n'existe pas, jusqu'ici, de réglementation précise concernant l'étiquetage des bulbilles proposées à la vente (variété, origine, etc.). Raison de plus pour s'approvisionner chez les fournisseurs sérieux (1).

(1) Les producteurs de la région d'Auxonne en ont fait cette année la triste expérience : manquant de bulbilles d'origine contrôlée, ils ont complété leur approvisionnement en achetant des bulbilles d'origine hongroise, prétendues de « type Sturon ». Mais ce n'était pas du Sturon et les cultures sont montées à graines dans la proportion de 50 à 80%.